

EL ARTE DE CULTIVAR LA TIERRA

LISA REHSTEINER

CORBERA

Situación histórica

Corbera pertenece a la comarca del Bajo Llobregat y se sitúa a unos 25 km. de la ciudad de Barcelona. El término linda con Palleja —el río Llobregat— San Andrés de la Barca —Castellví de Rosanes— Gelida —Subirachs— el Ordal —Vallerana— y Cervelló —San Ponç—.

Es un pueblo milenario. En 992 por primera vez se cita en una escritura el «término de Corbaria». Otro texto sobre nombres de lugares dice: «Corbaria es montaña de cuervos».

Los Barones de Corbera de Llobregat tenían derecho de pesca en unos terrenos cerca del puerto de Barcelona. Además eran propietarios de la barca que servía de paso para cruzar el río Llobregat desde la «Roca del Droch» hacia el «Castell de Papiol». Eso era antes de la construcción, en el reinado de Carlos III, del precioso puente de piedra roja de Molins del Rey, donde los campesinos afilaban sus cuchillas y herramientas cuando cruzaban el río. (Monumento histórico, el puente se dañó con una riada en 1971 y, lamentablemente a raíz de esto, fue destruido.)

Al lado de la parroquia, en el punto más alto del pueblo se nombra, en un empadronamiento de 1365, el «Castell de Corbera de Cavallers» y también que el pueblo tenía 30 «fochs» (hogares), casas o familias. A través de los siglos el castillo ha sufrido guerras, ocupaciones y varias veces la destrucción.

Los Barones eran propietarios de varios castillos: en el palacio de «Llinars del Vallés» está la fecha de 1558 grabada sobre el escudo de Corbera; en el año 1448 tuvieron que huir del Castillo de Far por causa de un terremoto y se supone que se instalaron en Llinars. Hay que destacar que los castillos del Far y el «Castellnou de Llinars», como el «Castell de Púbol», pertenecían durante siglos a las mismas familias de origen de Corbera de Llobregat.

La genealogía más antigua de los señores de Corbera del «Castillo del Rosellón» se encuentra en un archivo de Perpignan con fecha de 1266. Además el «Castell de Púbol», que Salvador Dalí compró, pertenecía en el siglo XV a los barones Bernat de Corbera y Riambeau de Corbera.

La Casa Rectoral, al lado de la iglesia parroquial de Santa María de Corbera, se construyó en 1950 sobre las ruinas del antiguo castillo feudal de los Barones. Se conserva una bonita portada gótica y unas elegantes arcadas del mismo estilo que corresponden a la antiquísima capilla de Santa Magdalena, la venerada Santa Patrona del pueblo, que había estado dentro del Castillo de los Barones y que se salvó de la destrucción.

La antigua casa de Santa Magdalena, el Hostal de los barones del siglo XVI, es actualmente conocida como «el Castillo». Se sitúa en la calle Mayor, frente al edificio del antiguo Hospital, donde hasta hace poco funcionaban las escuelas. El Castillo albergaba a los peregrinos y los marineros de la costa que veneraban a la Santa.

El sistema feudal del barón y las «delmes» (tributo de décima parte), que se reclamaba a los campesinos de estas tierras, condujo a muchos enfrentamientos con la parroquia que defendía al pueblo, pero que también quería su parte de tributos.

El primer documento que existe y que menciona una relación entre los barones y los habitantes de la Masía Can Planas data del año 1566. Este día, la baronesa Isabel Durany, ordenaba tocar las campanas para convocar a todas las autoridades del pueblo y parroquianos. Entre ellos figuraba, como jurado de la baronía, Onofre Planes que tenía que testificar en una ceremonia singular: se trataba de levantar las horcas del patíbulo para los condenados a muerte. Al final del acto colgaban una seta en cada horca gritando 3 veces «Corbera».

Más adelante se encuentra en los escritos municipales un tal Antoni Planes que vivía en la finca alrededor de 1640-1660. Parece que el barón del Castillo tenía buenas relaciones con este personaje. Le daba unos poderes para la compra de grano y animales, y también, para cobrar los impuestos de los campesinos. Ya en aquella época la masía debía ser bastante importante por las cargas de vino que se le atribuían.

No se sabe cuando se instaló la costumbre de llevar el vino de Can Planas al párroco de Santa María de Corbera para la misa. Lo cierto es que esta costumbre acabó cuando se dejó de cultivar la viña, hace solo dos décadas.



José María Boltà regando con la azada

INTRODUCCIÓN:

Can Planas es el lugar donde José María Boltà Quer ha vivido casi la totalidad de sus 75 años de edad. En el año 2000 le otorgaron el Premio de la Sociedad Económica Barcelonesa de Amigos del País por «los méritos de su oficio de payés y por sus cualidades humanas de altruismo y solidaridad». La vida de esta finca con su casa y sus tierras, va totalmente unida a José María y a su familia. Con María Rosa, su esposa, tiene cuatro hijos y seis nietos. El vínculo con la finca se creó hace dos siglos por sus antepasados que han conservado relaciones de trabajo con la familia de los sucesivos dueños.

Este relato es el testimonio de un masovero que ha vivido los grandes

cambios del siglo XX en la agricultura y en la relación que esta misma ha sufrido con la proximidad de sólo 25 km. de distancia de la ciudad Condal. José María me ha contado con afán y generosidad, la historia de las tierras de Corbera y de la Masía Can Planas. El heredó de su padre, Jaime Boltà, el amor a la tierra, el «saber cultivar», el cuidado diario, el estar alerta a las variaciones climáticas y al paso del tiempo. Todo eso más la inquietud y el amor a su trabajo, han hecho de José María todo un experto.

Quiero aprovechar esta ocasión para expresarle mi agradecimiento por su ayuda y su paciencia, por su colaboración y su disponibilidad en la aportación de todos estos datos resumidos que siguen.

(2)

La finca o Masía Can Planas está situada en el término de Corbera de Llobregat, en la mitad del camino vecinal de 4 km. que lleva al personal del pueblo de Corbera (alta) a la iglesia románica de San Ponç, del siglo XI. La «riera» Rafamàns (torrente) que se encuentra en este paseo ha visto pasar aguas, sequías y gentes: los Barones del Castillo de Corbera desde el siglo X, campesinos, peregrinos y religiosos, así como trabajadores y propietarios de estas tierras.

Los habitantes de la región suelen ir cada año, el once de Mayo, al «aplec» (romería) para celebrar la misa en el apreciado, recién restaurado y precioso monasterio románico-colombardo de San Ponç. Es el día de la miel de romero y la tradición situaba la venta de esta delicia en los tenderetes de la calle del Carmen en Barcelona. Era toda una fiesta.

Hace algunos siglos, la casa principal no estaba en el lugar actual, adosada a la colina y rodeada de pinares. Se encontraba en la otra vertiente del arroyo donde, en alto, persiste, junto a sus ruinas, un pozo que estuvo en función hasta los años 1980. Era un sitio más estratégico, con dominación geográfica del valle de la «riera» Raffamans y de los montes que lindan con la Masía Can Casildo en el término de Cerverelló. Sobre el torrente, como puente de paso, había una tabla de madera, porque el caudal era más importante entonces. La saga dice, que las señoras de la casa temían atravesarlo cuando bajaba mucha agua, y no se atrevían, en aquellos días, a ir a misa a Corbera a cumplir con sus deberes de buenas cristianas. Así los Planes decidieron edificar la casa en el lugar actual. El portal del patio lleva una fecha del año 1719. Se supone que la casa principal es bastante más antigua. (La Concórdia documenta la masía como del año 1576). En la piedra roja de sillaría que encuadra la puerta grande de la entrada principal de la casa se deletrea el nombre de Pau Romago-



La viña con San Ponç

sa 1833, nieto del primer Romagosa en la finca Can Planas. (Un documento bajo el reinado de Isabel II testimonia esta fecha como año de su casamiento.)

En el curso del siglo XVIII, la familia Planes tenía sólo hijas y la «pubilla» Marianne Planes se casó en el año 1752 con Esteve Romagosa del Lledoner. (La masía del Lledoner se sitúa cerca del actual puente del Ordal, en el municipio de Cervelló.) De manera que los propietarios cambiaron el nombre a Romagosa. Sin embargo la casa y la finca guardan hasta hoy día el nombre de Can Planas.

Tanto en la época de los Planes como más adelante de los Romagosa, la finca era la más extensa del pueblo de Corbera (aprox. 250 ha.). Tenía incluso unas 80 hectareas en el municipio de Cervelló.

La propiedad se extendía desde «la casa Cremada» hasta el «Oliverá», y desde la «Creu de Aregall» hasta «la Fontvella». Dentro de la finca de «Can Aregall» había un «mas del Planas» y es posible que el origen del nombre de la familia y de las sucesivas masías venga de allí.

Las tierras estaban arrendadas a los «parcers» (aparceros). Los campesinos de Corbera no tenían siempre tierras propias y se crearon tratos entre el «pagés» y el «amo» pa-

ra arrendar las vinas y los campos de olivo o de almendros. Estos contratos se hacían según la calidad del terreno con un rendimiento de la cuarta o, más a menudo, de la quinta parte para el dueño. Eran convenios entre las familias. Existe una carpeta de pergamino, escrita a mano, que nos informa que en el año 1843 firmaron Josep Boltá y Pau Romagosa (el mismo que grabó su nombre sobre la puerta de entrada a la casa) un trato sobre un huerto en el «Oliverá». Los Boltá cultivaban además varias viñas en la finca. La

familia tiene sus orígenes en Gélida. Los Voltá (luego Boltá) habían pasado el monte para establecerse en Corbera. La casa de familia en el pueblo se llama todavía «Cal Passeras» (el que llegó por la sierra). Un siglo más tarde, después del fallecimiento del señor «Quimet» (Joaquín Romagosa), su viuda, Teresa Norta, se quedó sola con sus hijos. Entonces acordó, en 1929, con la familia de Jaime Boltá-Catasús, que fueran a vivir como colonos en la masía, para hacerle compañía y para trabajar los huertos, las viñas, los olivos y demás tierras. La familia de Jaime contaba con su esposa Consuelo Quer-Congost, y su hijo José María de un año de edad y su hermano José Boltá Catasús (que desapareció en la guerra civil).

Las dos familias vivían en casas separadas y comían del huerto verduras variadas, patatas y otros tubérculos. De los árboles frutales, en las distintas temporadas del año se cosechaban ciruelas, cerezas, nísperos, melocotones, manzanas, higos, palo santos, membrillos etc. El pequeño corral contaba con conejos, gallinas, cerdos y cabras, que daban la leche.



Una barraca de la viña con la masía al fondo



Masia Can Planas

diferentes tamanos:(de 1200 l., de 800 a 1000 l., y una gran variedad de 500 l.).

LA MASÍA CAN PLANAS

La masía Can Planas en su aspecto arquitectónico, consta de planta baja, primer piso y «golfas» (desván). El tejado grande de suave pendiente tiene dos aguas. La casa se apoya en la bajada leve que va al torrente. Delante, del lado Sur, el «barri» (patio grande) domina la fachada de la casa con su entrada. Hay dos accesos al patio. El principal, del lado Este, es un arco grande de piedra de sillería del terreno. Está protegido por un tejado de tejas romanas a dos aguas, se abre con una puerta de dos hojas, hecha de tablas enormes de madera. El portal se cierra con «balda» (aldaba, cerradura de hierro) y una barra de tronco de árbol. Por la parte exterior, en la llave del arco, se encuentra un blason, esculpido en otra piedra más clara. El nombre de Antoni Planes esta grabado debajo. En la cumbre del arco, de lado a lado, marcado en la piedra roja, se lee el nombre de Joan Romagosa, con la fecha de 1793.

La entrada opuesta es una puerta ancha, con viga de madera blan-

LA VIÑA

Las plantaciones consistían principalmente en viñas, olivos y almendros. En la juventud de José Maria la producción del vino era la más importante. Entonces la viña se había recuperado de la desastrosa filoxera (1887/ 1988). Los agricultores procuraban tener plantas más resistentes, como el pie de la cepa americana. Las variedades más corrientes eran: Sumoy, de uva negra y uva blanca: Garnacha, «Xarel.lo», Macabeu, uva blanca muy dulce y Picapoll. Esta ultima era uva de mesa, muy apreciada y conocida en el gran mercado del Borne de Barcelona, como «uva de Corbera». La primera uva blanca de la temporada, para comer, era la de «San Jaime» y la que se guardaba para «las uvas de noche vieja» era el «Rosajo».

Con la expansión del vinado, la finca volvía a tener más aparceros. En esa época se cosechaban unos 100.000 litros de vino al año y su venta era imprescindible para el mantenimiento económico de la finca.

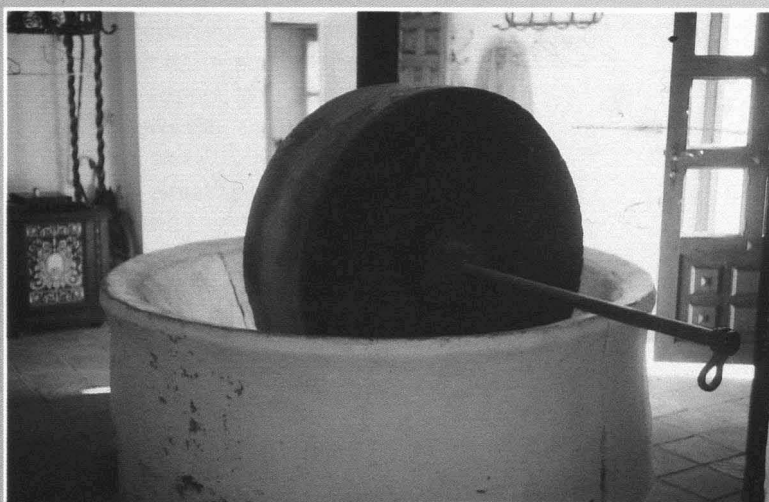
Pero la recolección de la uva fue durante muchos años dificultosa. Por falta de caballerías para transportar las cosechas a los «cups» (lagares), alquilaban personal de

fuera del pueblo con el fin de facilitar estos trabajos. El caballo con su conductor llegaban de Valencia y se denominaban los «patxets».

Alrededor de la casa Can Planas se conservan cinco «cups» (lagares), donde se pisaba la uva y se guardaba hasta poderla prensar. El prensado duraba meses, a veces hasta Navidad. Entonces había un centenar de toneles para guardar la importante cosecha del vino de la finca con la cuarta o quinta parte de los aparceros. Hoy día se conservan dos bodegas, llenas de botas, de



El olivar con la balsa



El molino de la casa

queada, hecha de una hoja simple de pino desteñado, que nos lleva al porche, donde antiguamente estaban asentadas las dos prensas para la uva y las olivas. Al cambiarlas por la prensa moderna de hierro (ca. 1800), se conservaron tan solo las dos enormes piedras cuadradas que servían de base. Es un espacio grande, cubierto de uralita, abierto hacia el patio, vacío por debajo, donde se recogían en las fosas el vino y el aceite. A continuación del porche, ya en una ampliación de la vivienda principal hay un local donde se prensaba luego el vino y el aceite. Al fondo está el molino de piedra que giraba con una mula o un burro y que sigue estando intacto y funcional (almazara).

Retornando al patio, al lado del portal grande estaba antes el palomar. Del otro lado sigue un edificio con bajos y un «terrat» cubierto, al cual se llega, siguiendo la fachada principal, por unas escaleras altas de piedra. Hoy día se llama las «golondrinas». Tiene cuatro aperturas con pequeños arcos y un reloj solar, indicando el paso del tiempo. A cubierto, se secaban las almendras y el pelitre: una flor blanca, parecida a la margarita, que, una vez recogida, necesitaba secarse para su comercialización. La flor tiene propiedades como insecticida.

Por las escaleras del «terrat» se llega también al pequeño patio detrás de la casa. Es medio cubierto y, en tiempos remotos, era el corral de cabras y corderos. El pastor tenía acceso por una puerta al primer piso de la casa, y esta habitación aún se llama la del «pastor».

Poco a poco, durante el transcurso de los siglos, y a medida de las necesidades de la expansión agrícola, se construyeron dependencias adosadas al edificio principal: sitios cubiertos para secar almendras y guardar el trigo, un establo para los

bueyes, el burro o el caballo y el corral del ganado. De modo que la casa tiene varios cuerpos y por detrás una era para aventar bastante grande.

EL OLIVAR Y EL «OLIVERÁ»

Can Planas tenía antes una porción de tierra con unos 200 árboles de olivo: el «Oliverá». Está situado en la otra entrada de la finca, viniendo de la «casa d'en Roig», o sea la actual salida del pueblo de Corbera baja, en el camino que conduce directamente a San Ponç y que nos lleva también, siguiendo la riera Rafamans, a la casa de la finca. Una parte de estos olivos se trasplantaron, a la loma cerca de la casa, y los demás se repartieron por el «turó del pujol» (la colina), para cubrir y cultivar de nuevo las tierras que la filoxera había dejado desiertas. Estos árboles centenarios se transportaron con un par de bueyes que la finca mantenía. El terreno libre del cultivo del olivo se convirtió en huertos, lo cual permitió a Joaquín Romagosa arrendar 20 huertos nuevos a 20 familias, que padecían por causa de la plaga. Resultó ser una ayuda importante para la gente del pueblo (en esta época contaba unos 880 vecinos). Se denominaron «los huer-



El «trull» (almazara) con la casita y la riera



Llegada a la masía con el pozo y la balsa.

fogones y la jardinera de leña y también la pastera de otros tiempos, cuando se amasaba la harina y se cocía el pan en el horno, que esta situado en el centro de las habitaciones, con sus utensilios de la época.

En la finca había otro pozo con agua potable. Jaime Boltá, el padre, iba diariamente a buscar el agua con su cántaro en las ruinas de la anterior masía de Can Planas que se encuentra del otro lado de la riera, más cerca que las fuentes. Debía tener menos cal que la de casa, porque él la prefería para refrescarse en verano.

Varias fuentes se encontraban en el terreno de la finca. La «Fontvella» en el camino de Can Casildo, la «Font de la Mata» cerca del Oliverá, y la fuente en el «Mas d'en Planas».

Desde hace unos diez años, con la multitud de casas que se han construido, la masía se ve reducida a tener agua del río Llobregat. La misma que se administra al pueblo. Ningún pozo tiene ya agua potable.

LA CANTERA

Con la plaga de la filoxera que afectó a la región y que dejó a muchos vecinos del pueblo sin recursos, se hicieron varios cambios. El más importante fue la explotación de una

tos del Oliverá». Hoy día es zona industrial y conserva su nombre de «zona industrial del Oliverá».

Enfrente de la masía, en la falda de la colina, hay una arboleda de un centenar de olivos desde hace más de trescientos años. Antano se elaboraba el aceite de este cultivo. Existían dos sitios: el molino que se conserva dentro de la casa, y, a cien metros de distancia, en una casita al lado del arroyo, se encontraba la prensa de madera (ca. 1600). En este sitio, llamado «el trull» (almazara), se conserva la gran piedra circular: una rueda para triturar las aceitunas. Calentando el agua de la riera se rescaldaba la masa triturada de las olivas que se repartía entre los «cufins» (capachos) de esparto, para prensarla luego. Una vez el aceite decantado y purificado para su consumo, se recuperaban los líquidos con impurezas y los posos, para hervirlos con sosa cáustica en una caldera, a fin de confeccionar jabón. Todavía se guardan los moldes de madera que servían para ello.

EL AGUA

Para lavar la ropa existen unas cisternas donde se recoge el agua de lluvia en los meses de invierno. De

mayo hasta agosto, el agua de las tormentas lleva mucho polvo y polen de las plantas y no se puede conservar. Consuelo, la madre de Jose Maria decía que «se guarda en los meses con r». Al lado de las cisternas hay dos lavaderos grandes con una losa inclinada para jabonar y escurrir la ropa.

Adosado a la casa hay un pozo de agua potable. Para encontrarlo se pasa por la entrada del molino de piedra, al Oeste, hasta la cocina. Hoy día es la cocina vieja con el pozo de agua. Allí se conservan los



Almendros y bancales.



Azadas de hierro (ca. 250 años).

cantera de piedra calcárea situada en la finca. La empresa llegó a tener 6 hornos que cocían la piedra, antes de molerla, convirtiéndola en yeso. En esta pequeña industria se usaba mucha leña para la cocción de la piedra de cal. Se aprovechaban todas las malezas y pinos mal crecidos de los bosques, y se aclaraban los árboles para los hornos de la cantera. Así los pinares quedaban siempre limpios.

De 1940 a 1950 hubo una crisis en la fabricación del yeso. La familia Romagosa empleó entonces una parte de los trabajadores de la cantera en transformar las cercanías de la masía, llenando y aplanando los terrenos, y convirtiendo la falda de la cuesta en varios bancales planos, definidos con márgenes de piedra seca y escalonados en huertos.

A consecuencia de la expansión súbita de las plantaciones que requerían agua, los dueños se vieron obligados a construir un pozo en el huerto y dos grandes balsas para tener suficiente agua para el riego. El caudal de la riera ya no daba abasto, a pesar del largo recorrido del afluente Rafamans por los terrenos de la finca y de sus huertas.

LOS HUERTOS Y LOS ÁRBOLES

Can Planas ha tenido siempre bastante huerta. Se sembraban patatas, guisantes, habas y se plantaban tomates, pimientos, berenjenas, lechugas, acelgas, cebollas, ajos, espinacas, coles y maíz para las gallinas. En el secano se sembraba trigo, cebada, alfalfa, garbanzos y «besas» (legumbre) para los palomos.

Los árboles frutales crecían, en el secano entre las viñas: manzanos, cerezos, nísperos, melocotoneros, higueras y, repartidos por la huerta: albaricoques, ciruelos, perales y membrillos.

Las plantaciones de los almendros existen desde hace mucho tiempo. Sus árboles de más de 200 años han crecido en los bancales de la finca.

También hay un pequeño encinar próximo de la casa. Pero sus bellotas no se usan para la comida de los animales. «La Consuelo» contaba que, en una ocasión, se podaban y cortaban algunas encinas muy crecidas para hacer carbón para la venta.

A continuación tenemos la pineda de la casa, donde está la casita de la almazara y un pino piñonero muy grande con una corteza preciosa. Varios cipreses crecen majestuosamente en la franja entre casa y pinar. Son y eran, para los viajeros, el símbolo de la hospitalidad de la masía.

En medio de este bosque, cerca del arroyo, se conserva la antigua balsa, donde se lavaba anteriormente la ropa, y donde más tarde los niños se divertían bañándose. En general servía de depósito de agua.

Al borde del encinar, ya en un bancale del huerto, hay un granado muy antiguo con un tronco tortuoso. Dicen que lleva dos clases de granadas injertadas.

Por debajo de este bancale crecen las cañas. Están cerca de la riera, les gusta la humedad. En verano José María las usa para sostener las tomateras, las judías, guisantes y otros vegetales del huerto.

EL CULTIVO DE LA HUERTA

La tierra de la huerta se renueva, reposa y desinfecta en invierno. Un antiguo sistema era quemar ramas en los surcos que se recubrían con tierra de cada lado. Una vez la leña consumida, se recogía el carbón con el rastrillo de 8 o 10 puas. El fuego eliminaba los insectos y prevenía las posibles plagas. La ceniza restante ayudaba a aligerar la tierra compacta y resultaba ser un aditivo muy rico en minerales (sodio, potasio, sílice, etc.). Para los demás abonos se usaba el estiércol de los establos.

Otro medio de prevención de las enfermedades y plagas de las plantas es el sulfato de cobre. El polvo es de un azul verdoso: se mezcla una porción de sulfato con cal y agua (se rebaja para evitar quemar las hojas tiernas), se remueve la solución y se pulveriza la viña, los olivos, los árboles frutales (en invierno antes de brotar) y en el huerto los tomates etc. Los tratamientos se aplican sobre todo en tiempo de lluvia, cuando el clima es muy húmedo.

El azufre, otro desinfectante en polvo, se usa en seco.

Se labraba en otros tiempos con los bueyes, más tarde se utilizaba una caballería para tirar del arado. En los años cincuenta, José María tenía una jaca. En los años sesenta labraba con un multicultor y más

adelante con un pequeño tractor, más adecuado para los bancales.

En los huertos se siembra, se planta, pero lo importante es el riego, el agua.

En Can Planas se riega por filtración (atesa).

En el acto de plantar o sembrar se hacen los surcos, más anchos o más estrechos, según la plantación. Se cubre la semilla con tierra de cada lado, de manera regular, de un lado al otro del campo, y se consigue una superficie perfecta con un dibujo en relieve de surcos alineados. De lado, perpendicularmente hay una regata más importante por donde llega el agua. Al momento de plantar el campo y confeccionar los surcos, la inclinación de la totalidad del bancal trabajado es importante para el riego y el agua que debe correr por las cunetas. La regata lateral y principal acompaña el agua por todo el bancal y discurre por los pequeños surcos de un lado al otro, cerrando o abriendo el paso ayudando con «el chapó» (la azada), una vez en un sentido y al siguiente riego en el otro.

LA FAUNA DEL ENTORNO

Hace unos 100 años había entre los animales salvajes el «duc» o buho, el gran pajarito de la noche. Todavía hay mochuelos y a veces alguna zorra. Unos cuarenta años atrás el animal se paseaba de noche por el patio, y cuando podía entraba en el gallinero de «la Consuelo». Cerca de la finca de San Ponç hay un barranco que se llama el «cau de la guineo» (la madriguera de la zorra). Otro enemigo de las aves domesticas era el hurón (familia de la garduña), que degollaba su presa.

El jabalí es casi una plaga hoy día; antes con los bosques limpios, eran muy escasos.

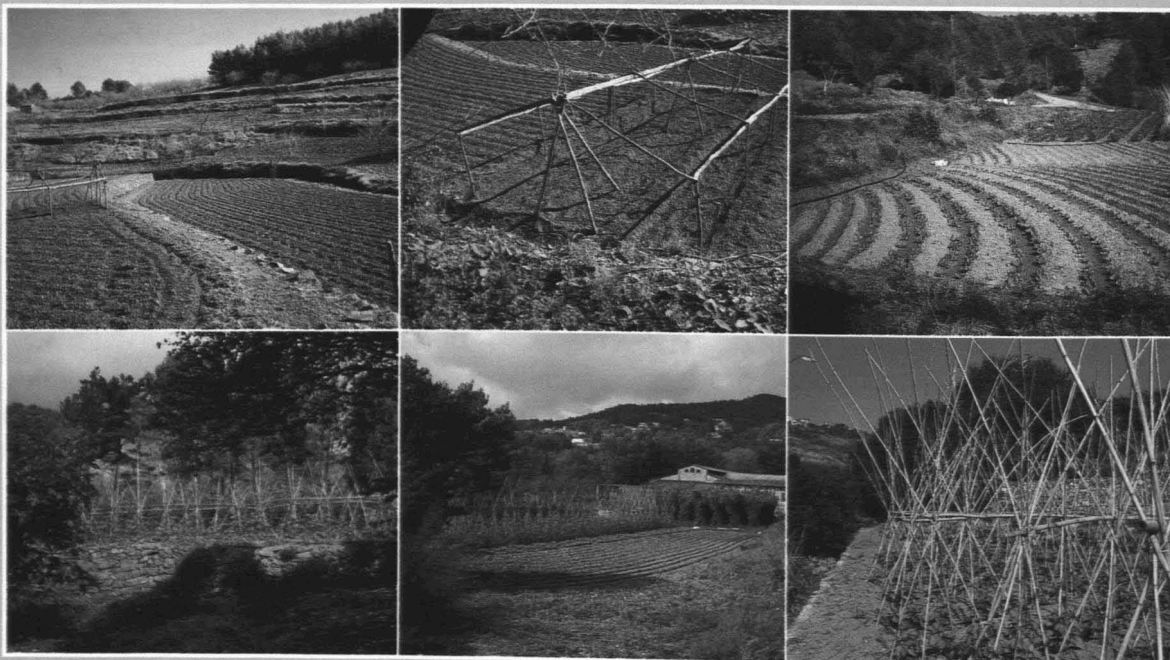
Hay siempre perdices y conejos, en cambio la liebre desapareció hace unos 200 años.

Entre los pájaros de la huerta existen los tordos, el ruiseñor, el mirlo, el jilguero (que canta), el palomo torcaz, y cada año vuelven las golondrinas para hacer sus preciosos nidos de barro y hierba en las vigas del «terrat». Una pareja de faisanes se ha instalado ultimamente en la masía.

Hace unos 30 años, un tejón se alimentaba del huerto, para gran disgusto de Jaime, el padre de José Maria. Le tendieron una trampa y al día siguiente encontraron sólo su pata: el «tujó» (tejón) se había salvado dejando su pie. Otras veces Jaime colocaba un «lanternó» (lampara de aceite) en una caña o una rama de frutal para ahuyentar las visitas furtivas con su llama.

El gato montés desapareció hace unos 50 años de esta zona.

Actualmente, rodeada por urbanizaciones, Can Planas es un refugio de la fauna superviviente y uno de los pocos huertos que se cultivan todavía en Corbera. La abundancia, la belleza y el rigor natural del crecimiento de las hortalizas, cuidadas por José Maria Boltá, siguen reluciendo en este bonito lugar de la misma manera tradicional y ancestral. Aún se recogen las almendras al fin del verano, pero la viña se abandonó y los olivos, con sus hojas plateadas dan tan solo la necesaria sombra en los días cálidos del verano.



Los huertos: Invierno - Primavera - Verano

BIBLIOGRAFÍA:

I. CLOPAS BATLLE (1985) Notes Històriques de Corbera de Llobregat.

JOSEP MARIA RIERA I BAGUÉ (1987 Ayuntamiento de Corbera): Documents de la Historia de Corbera de Llobregat.

JUAN RENAÚ (2001): «Les memòries de l'ahir», Can Planas, Invitat: Josep M. Boltà i Quer. programa No. 19, Radio Corbera FM 107

— «L'Abans» (1998): Corbera de Llobregat, recull gràfic 1890-1965.

JORDI POMÉS (2001): L'Agricultura en la Transformació de la Comarca. Una panoràmica històrica de l'agricultura al Baix Llobregat (segles XVIII-XX). Internet: www.gelida.org/Corbera/genealogies

Mi agradecimiento por su contribución a:

José Maria Boltà Quer y Maria Rosa Ambrós Boltà, Elsa Arana Freire, Coral Valente, Guadalupe González-Hontoria y Allendesalazar, y Matilde Romagosa.

Lisa Rehsteiner es artista. Vive en Suiza y en España.

Acaba de aparecer el tercer volumen de

LAS ARTESANÍAS DE ESPAÑA

III. ZONA MERIDIONAL

GUADALUPE GONZÁLEZ - HONTORIA
*Directora del Museo de Artes y Tradiciones Populares
 de la Universidad Autónoma de Madrid*

Formato: 19 x 25 cm
 Vol. I: 270 págs. a color
 Encuadernación tapa dura
 Precio 24 €

Formato: 19 x 25 cm
 Vol. II: 162 págs. a color
 Encuadernación tapa dura
 Precio 24 €

Formato: 19 x 25 cm
 Vol. III: 176 págs. a color
 Encuadernación tapa dura
 Precio 24 €

El primer volumen recogía la zona septentrional de España: Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco y Navarra. El segundo volumen está dedicado a la zona oriental: Cataluña, Baleares, País Valenciano y Murcia. Este tercer volumen trata de Andalucía, una de las megaregiones españolas con sus ocho provincias donde el arte fluye por todas partes tanto en sus manifestaciones rítmicas como en las plásticas y Canarias, las "Islas Afortunadas" que habiendo recibido las corrientes vivas artísticas de la Península Ibérica y las aportaciones del otro lado del océano, se une en ellas lo europeo con lo americano. Próximamente saldrán los volúmenes cuarto y quinto que completarán la visión de España.

Si desea recibirlos, rellene el boletín de pedido adjunto.